

MENUS SELFS

Semaine du lundi 8 février 2021 au vendredi 12 février 2021
Restauration / Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1- ENTREES	- TIELLE DE SETE - SALADE POMME DE TERRE AU THON UPC - AVOCAT VINAIGRETTE	- SALADE D'ENDIVE AU BLEU ET NOIX - OEUF DUR MIMOSA	- ROULE AU FROMAGE	- SALADE LAITUE FEUILLE BIO A LA FETA - HOUMOUS ET BATONNET CAROTTE UPC - SARDINE A L'HUILE ET CITRON FRAIS	- FILET DE MAQUEREAU MOUTARDE - LENTILLES VINAIGRETTE
2- PLATS	- PAVE DE SAUMON A L'HUILE D'OLIVE - ESCALOPE DE PORC BIO A GRILLER AUX HERBES DE PROVENCE	- FALAFELS ET SES CEREALES SAUCE TOMATE - COMPLET ALTERNATIF PV - DINDE CORDON BLEU	- BROCHETTE DE POISSON PANE ET CITRON	- BOURRIDE DE COLIN - BOEUF BIO FACON GARDIANE	- TORTELLINIS 4 FROMAGES A LA CREME - COMPLET ALTERNATIF PA - POISSON PAVE BORDELAISE
3- LEGUMES	- PUREE DE CAROTTES UPC - FONDUE DE POIREAUX FRAIS	- COQUILLETES AU BEURRE	- BLE BIO AU BEURRE	- POMME DE TERRE GRENAILLE A LA FLEUR DE SEL - RIZ DE CAMARGUE PILAF	- HARICOTS VERTS BIO AU BEURRE PERSILLES
4- FROMAGES	- YAOURT A BOIRE PANACHE	- YAOURT CITRON BIO	- FROMAGE KIRI CREME IND	- YAOURT NATURE BIO LAIT ENTIER ET SUCRE	- FROMAGE GOUDA BIO IND - FROMAGE EDAM BIO IND
5- DESSERTS	- BROWNIES UPC - CREME ANGLAISE - ECLAIR A LA VANILLE	- COMPOTE DE POMME IND	- DANETTE VANILLE IND	- GATEAU FACON D'AIGUES MORTES MAISON - COMPOTE POMME/POIRE BIO/BISCUIT PETIT BEURRE	- CREME DESSERT CHOCOLAT BIO - CREME DESSERT VANILLE BIO